




**Муниципальное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа №1»  
с.п. Куба- Таба**

«СОГЛАСОВАНО» Председатель Совета родителей  Карданова А.М. « 11 » 01 2021 г.	«СОГЛАСОВАНО» на заседании Совета обучающихся МОУ «СОШ № 1» с.п.Куба-Таба Протокол № 3 от « 11 » 01 2021 г.	«ПРИНЯТО» на заседании педагогического совета МОУ «СОШ № 1» с.п.Куба-Таба Протокол № 4 от « 12 » 01 2021 г.	Директор МОУ «СОШ № 1»  Гохтамышева И.З. Приказ № 7 « 12 » 01 2021 г. 
--	--	---	--

**Положение  
о бракеражной комиссии родительского контроля  
МОУ «СОШ №1» с.п.Куба-Таба**

**1. Общие положения**

Бракеражная комиссия родительского контроля МОУ «СОШ №1» с.п.Куба-Таба (далее – бракеражная комиссия) создается и действует в соответствии с данным положением (далее – Школа) в целях осуществления контроля организации питания учащихся со стороны родителей, соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе.

- 1.1. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими СанПиНами, сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами, локальными актами Школы.

**2. Порядок создания бракеражной комиссии и её состав**

- 2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора Школы. Состав комиссии, сроки её полномочий оговариваются в приказе директора Школы.  
2.2. В состав бракеражной комиссии входят родители обучающихся Школы на основе добровольного согласия.  
2.3. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается директором Школы.

**3. Полномочия бракеражной комиссии**

- 3.1 Бракеражная комиссия должна способствовать обеспечению качественным питанием учащихся Школы.  
3.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за организацией питания учащихся со стороны родителей, соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе:  
3.2.1. осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм;  
3.2.2. следит за соответствием приготовленных блюд утвержденному меню;  
3.2.3. осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет её цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д., в соответствии с Правилами бракеража пищи;  
3.2.4. проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы;  
3.2.5. определяет фактический выход одной порции каждого блюда;

- 3.2.6. проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.
- 3.3. При проведении проверок пищеблоков бракеражная комиссия руководствуется Санитарно-эпидемиологическими правилами СП 2.3.6. 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
- 3.4. Бракеражная комиссия имеет право:
- в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
  - проверять выход продукции;
  - контролировать наличие суточной пробы;
  - проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
  - проверять качество поставляемой продукции;
  - контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню;
  - вносить на рассмотрение руководства школы и ответственным за питание предложения по улучшению качества питания и обслуживания.

#### **4. Оценка организации питания.**

- 4.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале и оцениваются по четырехбальной системе. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия должна незамедлительно поставить в известность директора Школы.
- 4.2. Замечания и нарушения, установленные бракеражной комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.
- 4.3. Решения бракеражной комиссии обязательны к исполнению руководством Школы и работниками пищеблока.

**План-задание для бракеражной комиссии родительского контроля в обеденном зале**

1. Осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводит органолептическую оценку готовой пищи в соответствии с Правилами бракеража пищи;
2. Проверяет наличие контрольного блюда;
3. Определяет фактический выход одной порции каждого блюда;
4. Проверяет блюда на соответствие в меню.